蒸氣電烤箱 KZ-PU26W 機號

三寶產品保證書

SAMPO

姓名		男	女	出生日期	年	月	日	電話
住址								電子信箱
購買日期	年	月	日	經銷商		店址		電話

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網http://www.sampo.com.tw登錄或與公司聯絡(小家電產品免寄回)，始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶留存聯請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示保證書以享受權益。

※服務保證範圍

‧天線、唱針、磁頭、攝像管、鏡頭、充電電池、熱感頭、印表頭、雷射光管、燈泡、軸承刀片及其他配件等之消耗材不在保證範圍內

‧除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內

※注意事項

‧本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固

‧保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書效力

‧本產品售後服務委託誠寶公司

※如有下列情形之一者，雖在保證期間內不予免費優待

‧由於天災地變或人為引起之故障或損毀

‧因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀

‧擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀

‧按裝位置之遷移或搬運所引起之故障或毀損

‧故障之起因發生在機體以外者〈如：錄影〈音〉帶，天線...等〉

附加郵資

送站修理

※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

三寶股份有限公司 ‧ 三寶集團 桃園縣龜山鄉大華村頂湖路26號

免費諮詢專線：0800-005438 [0800-鈴鈴-我是三寶] http://www.sampo.com.tw fax:(03)3286299 e-mail:cs@sampo.com.tw

保證書印製於說明書最後頁

請要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

SAMPO

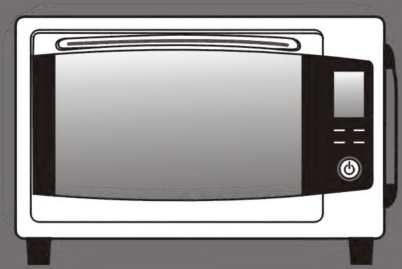
蒸氣電烤箱 使用說明書

KZ-PU26W

User Manual

電壓	消耗功率
110V 60Hz	1200W

機體淨重	外型尺寸
9.1 kg	W530×D475×H329(mm)



目錄

1 各部名稱

2 安全注意事項

4 使用方法

12 接地線安裝方法

13 緊急處理方法

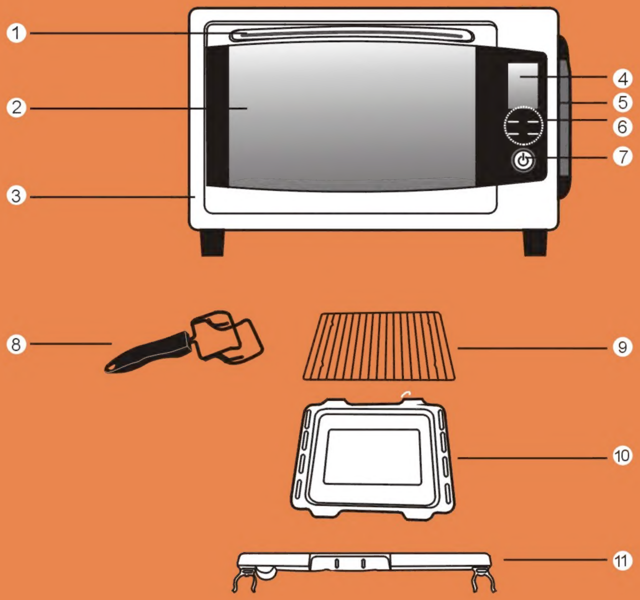
14 保養方法

15 簡易食譜

19 家電小百科

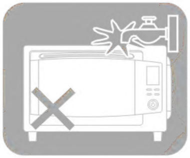
各部名稱

① 門把
② 玻璃門
③ 本體
④ LCD顯示功能螢幕
⑤ 水箱(1.2ℓ)
⑥ 功能按鍵(預約、功能、時間、溫度)
⑦ 功能選擇調整旋鈕（內文簡稱選擇旋鈕）
⑧ 盤夾
⑨ 烤網
⑩ 烤盤
⑪ 集水槽

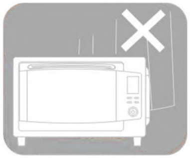


安全注意事項

- 請用交流電110V 15A(含)以上之插座。
- 請勿與其他電器製品同時共用一個插座。
- 請勿用潮濕的手插接電源，以免發生危險。
- 第一次使用時，機體內部可能有冒煙現象，此為正常現象請安心使用。
- 本機體、電源和插頭，不可局部或完全浸於水中清洗，以免發生觸電。
- 如果機體掉落地面或受到強烈撞擊時會發生故障。
- 當電源線有破損時，請勿使用。
- 本機不使用時，請將插頭拔起。
- 本產品僅供一般家庭使用，除調理食物外，請勿做其他用途。
- 操作機器過程中時，玻璃門及機體外殼之溫度很高，禁止用手觸碰玻璃門與外殼，以避免燙傷。



安全注意事項



- 當烤箱在烘烤時，絕對禁止在烤箱上面放置任何物品。
- 請勿將烤箱放置於塑膠桌布、柔軟的墊物上面使用，以免發生火災危險。
- 請勿在潮濕的地方或瓦斯爐等熱源附近使用。
- 請勿靠近窗簾等易燃物附近使用烤箱。
- 請勿讓孩童單獨靠近烤箱，以免發生燙傷危險。

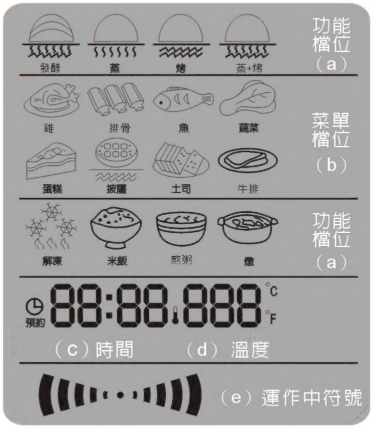
使用方法

主要功能說明

- 液晶面板圖示解說如右所示：
  功能檔位(a)、菜單檔位(b)、時間(c)、溫度(d)、運作中符號(e)
- 背光源在待機狀態下為藍光，在休眠狀態下無亮光，工作狀態下為紅光。
- 功能圖示顯示：
  「待機狀態」：開機時所有功能圖示與相對應的字元，都會顯示；功能選擇時，
  只有被選擇的功能圖示與字元，會顯示在LED螢幕上。
  「工作狀態」：只有被選擇的功能，會出現在LED螢幕上。
  「休眠狀態」：所有功能圖示與相對應的字元皆消失，只顯示時間。
- 菜單檔位的選擇：

在『發酵』、『蒸』、『烤』及『蒸+烤』的功能檔位下，可搭配選擇不同菜單，詳列如下：

【發酵】：蛋糕。
【蒸】：雞、排骨、魚、蔬菜、牛排。
【烤】：雞、排骨、魚、蔬菜、蛋糕、披薩、牛排、土司1~5(每個檔位有相對應的烘烤時間，數值越大，表示烘烤時間越長。)。
【蒸+烤】：雞、排骨、魚、蔬菜、牛排。
以上功能，均有相對應的時間及溫度，此為機器預設的數值，設定後機器會全自動依設定值，進行烘烤動作。



使用方法

功能圖示選擇方式

在「待機狀態」下，按下「功能」按鍵，螢幕會顯示所有功能圖示，此時使用「選擇旋紐」向左或向右，選擇所需的功能圖示；每個功能圖示下，皆有預設的時間與溫度，若不需調整時間與溫度，直接按下「選擇旋紐」後，烤箱隨即進入「工作狀態」。

如何調整所選圖示的預設時間和溫度

- 在「待機狀態」下，選擇所需的功能圖示。
- 按下「時間/溫度」按鍵，螢幕上的時間/溫度顯示，開始呈現閃爍狀。
- 在時間/溫度顯示呈現「閃爍」的狀態下，使用選擇旋紐，向右或向左，以增加或減少時間/溫度。
- 時間/溫度調整完畢後，再次按下「時間/溫度」按鍵，此時時間/溫度顯示會由「閃爍」，變成「恆亮」狀態，時間/溫度設定至此完成。當時間/溫度調整完畢後，若沒有立即按下「時間/溫度」按鍵進行確認動作；幾秒過後，時間/溫度顯示會「自動」由「閃爍」變為「恆亮」狀態，以完成時間/溫度設定。
- 當時間/溫度設定完成後，按下「選擇旋紐」，此時螢幕背光源由藍色轉變為紅色，烤箱進入「工作狀態」，開始運作。

選定之圖示時間、溫度無法調整

每個功能圖示下的時間與溫度，都有一定的調整範圍；當調整時間或溫度的過程中，若烤箱發出長「嗶」聲，表示目前的時間或溫度數值，已達到其極限值，無法再進行調整，此為正常現象，並非是故障，敬請安心使用。

使用方法

預熱功能

除「發酵、解凍、發酵+蛋糕」這三個功能檔位，沒有預熱功能外，其他的功能檔位，皆具有預熱功能。在預熱的階段中，時間並不會倒數計時，直到預熱動作完成，烤箱發出3次蜂鳴聲響後，此時才正式進入倒數計時階段。預熱時間的長短，會隨著所選擇的功能檔位不同，而有所不同；但預熱時間，最長不會超過5分鐘。

蒸氣功能

- 使用蒸氣功能時，請先確認水箱内有無儲水。
- 水箱内的水，請加入過濾後或煮開後的水。
- 選擇有蒸氣的功能檔位，在使用過程中，就會有蒸氣的產生。
- 使用蒸氣功能檔位時，請隨時注意集水槽内，是否已達滿水位，以免集水槽内的水過多而溢出桌面。

如何在工作狀態回到主功能選單

- 當烤箱在工作狀態下(此時背光源為紅色)，若要回到主功能畫面選單，此時需先按壓「選擇旋紐」中止烤箱運作(此時背光源變為藍色)，再按壓「功能」鍵，才能回到「待機狀態」下的主功能選單。

使用方法

手動關機方法

當烤箱處於工作狀態下(此時背光源為紅色)，若須中途關掉烤箱電源，停止烤箱使用，須先中止烤箱的運行，才能進行關機動作。
在烤箱處於工作狀態下，按壓「選擇旋紐」時，烤箱此時會發出一次蜂鳴聲響，隨即烤箱暫時停止運作，背光源由紅光轉為藍光，約略經過30秒後，烤箱進入「待機狀態」；在待機狀態下，30秒内無任何按鍵動作，烤箱自動進入「休眠狀態」，背光源消失，完成手動關機動作。

自動關機方法

當烤箱即將完成指定功能的最後3分鐘，烤箱會發出蜂鳴聲響提醒使用者，之後每整分會再發出一次蜂鳴聲響。
當時間顯示00：00狀態時，表示倒數計時完成，此時烤箱會連續發出10聲蜂鳴聲響，並進入待機狀態(背光由紅光變成藍光)；在待機狀態下，30秒内無任何按鍵動作，烤箱自動進入「休眠狀態」，背光源消失，完成自動關機動作。

使用方法

開門保護功能

- 為避免烤箱在使用過程中，因烤箱門未確實關上，導致意外事件發生或食物烘烤失敗；因此當烤箱門在「工作狀態」下被開啓時，烤箱即會發出警示聲響（長嗶聲），以提醒使用者須將烤箱門確實關上。
- 當烤箱發出警示聲響時，烤箱會停止加熱動作、並暫停時間倒數計時；當烤箱門確實關上，烤箱即會恢復繼續之前的工作，並繼續倒數計時。當烤箱門打開3分鐘左右仍未關上，此時烤箱蜂鳴聲響，會由長嗶聲轉為急促聲響；待發出第10聲蜂鳴聲響後，烤箱進入待機狀態；在待機狀態下，30秒内無任何按鍵動作，烤箱自動進入「休眠狀態」，背光源消失，完成自動關機動作。

缺水檢測功能

- 除「蒸」或「蒸烤」功能檔位外，其餘功能檔位在使用過程中，皆不會有蒸氣的效果出現；而使用「蒸」或「蒸烤」功能檔位，水箱必須在有水狀態下，才能出現蒸氣效果。
- 當使用「蒸」或「蒸烤」功能檔位時，無論烤箱是處於「待機狀態」或「工作狀態」，只要水箱呈現無水狀態，烤箱都會發出蜂鳴警示聲響（每次兩聲），以提醒使用者要進行加水的動作。
- 水箱内的水，會隨著使用次數與時間的增加，而逐漸的減少。當烤箱在「工作狀態」下，檢測到水箱内無水，持續發出蜂鳴聲響的同時，烤箱仍會依照既定的程序進行動作，只是過程中並不會有蒸氣的產生；而警示聲響的情形，會一直持續到水箱裝滿水，或烤箱完成既定行程後才會停止。

預約定時功能

除「烤+土司」功能，無法設定預約時間之外，其餘功能皆可設定預約時間。
設定各功能圖示下的預約時間，可依下列步驟進行：

1.在「待機狀態」下，選擇所需的功能圖示
2.按下「預約」按鍵，螢幕上的時間顯示，開始呈現閃爍狀，此時時鐘圖示下方出現「預約」字元。
3.在時間顯示呈現「閃爍」的狀態下，使用「選擇旋鈕」，向右或向左，以增加或減少時間。
4.時間調整完畢後，再次按下「預約」按鍵，此時時間顯示會由「閃爍」，變成「恆亮」狀態，時間預約設定至此完成。當時間調整完畢後，若沒有立即按下「預約」按鍵進行確認動作；幾秒過後，時間顯示會「自動」由「閃爍」變為「恆亮」狀態，以完成時間預約設定。
5.當時間預約設定完成後，烤箱隨即開始進行「預約時間」倒數；當預約時間倒數為0時，烤箱會發出一聲蜂鳴聲響，結束「預約程序」進入「工作狀態」，且螢幕背光源由藍光轉為紅光。
【當預約時間設定完成後，若要取消預約時間，壓按「選擇旋鈕」，即可取消時間預約設定。】

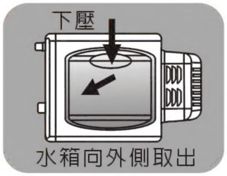
按鍵鎖定功能

• 為防止烤箱進行中途時，因誤觸面板按鍵導致烤箱終止運作，可以使用按鍵鎖定功能，避免此一問題發生。
按鍵鎖定功能啓動與取消設定：
同時按壓「功能」與「預約」按鍵，2秒後烤箱發出一聲蜂鳴聲響，啓動按鍵鎖定功能，時鐘符號由「恆亮」轉為「閃亮」。在按鍵鎖定功能啓動下，再次壓按「功能」與「預約」按鍵，即可取消按鍵鎖定功能，此時時鐘符號由「閃亮」轉為「恆亮」。
取消按鍵鎖定功能方式，除了以上述方式之外，當烤箱倒數計時結束為00：00狀態時，或拔掉插頭再度插上通電時，都會自動取消按鍵鎖定功能。

使用方法

烤盤、烤網

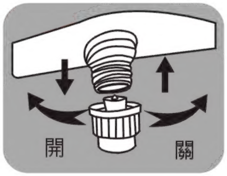
本產品所附烤盤可單獨使用，不需放置於烤網上，如單獨使用時，請選擇置放於烤箱中/下層架位，勿置放於上層架位，以免玻璃門無法關閉，所以單獨使用烤盤或烤網時，請避免放置於上架烤層。



水箱

水箱沒水時，請自本體拿起，打開水箱下方黑色蓋子，往左旋轉為開，待將水箱水注滿後，將蓋子往右旋轉蓋緊，並重新放回機體上。

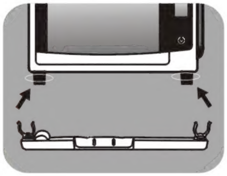
水箱取出小技巧：水箱自機體取下請先下壓水箱上部（如圖示）後向外側推出，如此會較為輕易將水箱取出，切勿用力直接拉扯水箱提把，以免造成部件損壞。



集水槽

集水槽為蒸氣烤箱重要的配件，當使用有蒸氣功能的時候，請務必接上集水槽，此為烤箱內部蒸氣排出來的水分，集中到此處，請將集水盤類似馬蹄形狀的地方，扣在本體下方兩個前方腳台下面，凹槽面務必朝上方才能達到集水功能。

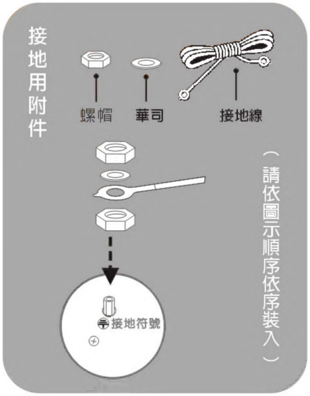
於使用蒸氣功能後，請每次使用完畢後，務必將集水槽內部之殘餘水份倒掉，以免積水過多溢出於桌面。



接地線安裝方法

接地裝置

使用本產品前，請先將接地線固定於本體下方(如右圖示鎖附)，並將接地線 另一端之 接頭接在 室內 配線的接地位置上。



緊急處理方法

- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請立即關閉開關且將插頭儘速拔起，並通知經銷商或與本公司服務站聯繫。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

●簡易故障排除表●

故障情形	可能原因	故障排除
• 按壓選擇旋紐，烤箱無動作且持續發出 蜂鳴聲響(長鳴聲)。	• 烤箱門無確實關上	• 將烤箱門確實關上
• 烤箱持續發出蜂鳴聲響（每次連續2聲短鳴）。	• 水箱無水	• 將水箱加滿水
• 按鍵無功能反應。	• 按鍵鎖定功能啓動	• 解除按鍵鎖定功能
• 面板出現ERR字樣，且持續發出蜂鳴聲響(長鳴聲)。	• 操作方式錯誤。	• 請拔掉插頭，再重新上插啓動烤箱；若面板仍出現ERR字樣，請送至維修站進行檢修。

保養方法

- 磨粉(清潔劑)、揮發油、酸鹼溶劑等，會傷及機體表面，請勿使用。
- 保養前請先拔掉插頭，並待機體完全冷卻後，再進行保養動作。
- 機體外觀及內部請用柔軟布巾擦拭，以免刮傷。
- 油污不易去除的地方，請用軟布沾些洗碗精清洗。
- 電烤箱請不要直接浸在水裡清洗，以免機件發生故障，導致危險事故。
- 機體內部油污處，請用海綿或布加洗碗精擦拭，清理後請擦乾水滴，以免造成生鏽。

進口商

- 大統營實業股份有限公司 / 台南市安平工業區新樂路72-1號 (06)2631270

戚風蛋糕　（烤+蛋糕）

材料1：蛋黃6顆、細糖100g、食鹽5g
材料2：沙拉油50g、桔子水50g
材料3：低筋麵粉160g、泡打粉5g、香草粉5g
材料4：蛋白6顆份、塔塔粉3g、細糖50g

(一)將材料1全部倒入盆中拌均勻。
(二)再將材料2分別加入攪拌均勻。
(三)將材料3全部過篩後再加入其中，攪拌均勻備用即可。
(四)將材料4中的蛋白與塔塔粉放入攪拌盆打發。
(五)打至稍為起泡後，將材料4中的細糖加入，繼續打至溼性發泡即可)。
(六)將步驟5先取1/3打發蛋白與步驟3混合拌勻，再與步驟5剩餘2/3打發蛋白混合拌勻，即可入模。
(七)入模後可以刮刀將表面修平後，即可進爐烘烤。
(八)判斷烤熟與否：以竹籤插與蛋糕體中間位置，取出後竹籤不沾黏即代表完成！
(九)烤熟後，取出蛋糕體，在桌面敲一下(讓裡面的空氣出來)，使用蛋糕倒扣架，待蛋糕冷卻即完成！

◎將6個蛋的蛋黃與蛋白分開，就是材料1與材料4中所需要的。 ◎入模進爐烘烤前，先在桌上敲一下，以減少模内的氣體，取出時亦同。	約20分鐘

絲瓜鮮蚵（蒸+蔬菜）

食材：鮮蚵300公克、絲瓜一條，胡蘿蔔30公克、薑末10公克、水50cc
調味料：鹽1/2小匙、米酒1小匙、香油少許
道具：錫箔紙

(一)先將食材，洗乾淨大小切好。
(二)請將調味料混合好。
(三)將食材與調味料放在錫箔紙上包好後，放進烤箱。
(四)選擇〝蒸〞的功能，即可美味上桌。

奶油高麗菜(蒸烤+蔬菜)

食材：高麗菜1/4顆、香菇切丁、奶油少許、鹽巴少許、水50cc
道具：錫箔紙

(一)先將食材，洗乾淨大小切好。
(二)將上述食材放在錫箔紙上包好，放進烤箱。
(三)選擇〝蒸烤〞的功能，即可美味上桌。

香菇雞湯（燉）

食材：雞腿 1隻(約430g）、鮮香菇 10朵、水適量。
調味料：鹽、味精適量
(一)雞腿洗淨後切塊。
(二)將切塊後的雞腿與鮮香菇一齊放至於鍋中，加入適量的鹽、味精調味。
(三)將鍋子放入烤箱，使用「燉」功能，稍後即可完成香菇雞湯。

紅酒牛排（烤+牛排）

食材：牛排9盎司、岩鹽少許、紅酒少許、黑胡椒醬(烤熟後可沾)
(一)先將烤箱預熱同時，將牛排洗乾淨，抹上少許鹽靜置約10分鐘。
(二)將醃好的牛排放入烤箱+加入少許的紅酒。
(三)使用烤+牛排檔位，進行烘烤即可。

法式龍鱈（蒸+烤+魚）

食材：龍鱈、岩鹽少許、黑胡椒少許、白酒一些、檸檬一顆
(一)烤箱預熱同時，將龍鱈洗淨，抹上少許鹽巴、撒點黑胡椒先入味。
(二)將魚放入烤箱灑些許的白酒，烤熟即可。
(三)烤熟後的魚可以沾點岩鹽吃，擠一點檸檬汁味道會更鮮美。

紐奧良辣雞翅（烤+雞肉）

食材：八個全雞翅(去掉翅尖）、一杯麵粉、一茶匙蒜粉、一茶匙黑胡椒粉、二分之一茶匙鹽
三湯匙奶油、二分之一杯至一杯的美式辣醬(或辣椒醬)，視個人口味而定
作法：
(一)烤盤鋪上一層錫箔紙，並抹點油，以避免雞翅的表皮黏在烤盤上。
(二)將雞翅從關節處分成兩節，將混合麵粉、大蒜粉、黑胡椒粉、鹽調味料，均勻抹到雞翅上，為使雞翅更入味，可以醃漬靜置半天後，再進行烘烤。
(三)將醃漬完畢的雞翅依序排列至烤盤上，送進烤箱進行烘烤（依雞翅的大小適量調整時間）。
(四)將奶油放入平底鍋內融化之，再加入辣椒醬；將烤好的雞翅放入醬中，以小火加熱並拌均勻，以使辣調味醬均勻沾黏在雞翅上。

白飯（米飯檔位）

食材：白米 2杯 、 水 2.5杯
將材料備妥放進烤箱使用米飯檔位進行烹煮。

白粥（熬粥檔位）

食材：白米 1杯 、水 4杯
將材料備妥放進烤箱使用熬粥檔位進行烹煮。

家電小百科

生活小常識

使用烤箱烘焙、料理時，多少會沾到一些食材，因此使用一段時間後，烤箱内的汙漬和混雜味道也隨之產生。聲寶小家電提供您清潔污漬和消除異味的小撇步

清潔污漬方式：

1.立即在污漬處灑下蘇打粉(用水調蘇打粉亦可)。

2.污垢軟化後，再用海綿擦拭即可。

消除異味方式：

1.濾泡式咖啡的殘渣或喝剩的茶葉渣留起來，放入烤盤中烘烤約 3 分鐘。

2.將烤箱門打開，風乾約二個小時後，惱人的異味就會逐漸消失。

...更多食譜、選購指南、生活常識之家電小百科　**歡迎登錄>>**

www.sampo.com.tw
聲寶公司網站
並加入會員

SAMPO

注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書内容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書保證效力
- 本產品售後服務委託誠寶公司

如有下列情形之一者，雖在保證期間内亦不予免費優待

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 安裝位置之遷移或搬運所引起之故障或損毀
- 故障之起因發生在機體以外者〔如：錄影(音)帶，天線...等〕

聲寶股份有限公司　新寶集團 桃園縣龜山鄉大華村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438 [0800-鈴鈴-我是聲寶] http://www.sampo.com.tw　fax:(03)3286299　e-mail:cs@sampo.com.tw